

IL PRANZO
12.30 / 14.30

	€
Insalata nizzarda ^{3,4}	16
Sandwich di roast beef di Fassona ^{1,8,10}	18
Prosciutto S. Daniele 30 mesi, scaglie di Parmigiano Reggiano e aceto balsamico di Modena tradizionale ⁷	18
Spiedini di polpo piastrato con patate, peperoni e salsa brava ¹⁴	20
Saltimbocca di pesce alla romana con patate schiacciate ^{4,7}	24
Zucchine trombetta piastrate con burrata, menta e olive taggiasche ⁷	14
Trenette ai frutti di mare ^{1,2,4,7,9,12,14}	25
Gnocchi con salsa leggera di alicie cantabrica e aglio di Vessalico, e broccolo verde ^{1,3,4,7}	22
Mupa piastrata con caponata di verdure* ⁴	28
Pescato del giorno secondo lo Chef* ⁴	11/100g
Calamari fritti con salsa tartara* ^{1,3,4,7,14}	22
Hamburger gourmet di Fassona con toma di pecora brigasca, senape e cipolla belendina caramellata ^{1,6,7,10}	28
Semifreddo al mango con marmellata al tamarindo e gelato alla fragola ^{1,3,6,7,8,12}	10
Gelati e sorbetti artigianali ^{1,3,6,7,8,12}	8
Macedonia di frutta fresca	8
Frutta di stagione	8

*Materie prime abbattute in loco ad almeno -18° C

1. Glutine / 2. Crostacei / 3. Uova / 4. Pesce / 5. Arachidi / 6. Soia /
7. Lattosio / 8. Frutta a guscio / 9. Sedano / 10. Senape / 11. Sesamo /
12. Diossido di zolfo >10mg/kg / 13. Lupino / 14. Molluschi / 15. Fave

SAVÒ

LUNCH
12.30 / 14.30

	€
Nicoise salad ^{3,4}	16
Fassona roast beef sandwich ^{1,8,10}	18
30 Months seasoned S. Daniele ham with Parmesan cheese and Modena balsamic vinegar ⁷	18
Seared octopus skewers with potatoes, bell pepper and salsa brava ¹⁴	20
Roman saltimbocca with mashed potatoes ^{4,7}	24
Grilled "trombetta" zucchini with burrata, mint, and Taggiasca olives ⁷	14
Gnocchi with Vessalico garlic and Cantabrian anchovies light sauce, and green broccoli ^{1,3,4,7}	22
Seafood trenette ^{1,2,4,7,9,12,14}	25
Grilled imperial blackfish with vegetables caponata* ^{4,9}	28
Fish of the day* ⁴	11/100g
Fried calamari with tartar sauce* ^{1,3,4,7,14}	22
Fassona gourmet hamburger with sheep cheese, mustard and caramelized onion ^{1,6,7,10}	28
Mango parfait with tamarind marmelade and strawberry ice cream ^{1,3,6,7,8,12}	10
Homemade ice cream and sorbet ^{1,3,6,7,8,12}	8
Fruit salad	8
Fresh seasonal fruit	8

*Produces frozen in-house at at least -18°C

1. Gluten / 2. Crustaceans / 3. Egg / 4. Fish / 5. Peanuts / 6. Soy /
7. Dairy / 8. Nuts / 9. Celery / 10. Mustard / 11. Sesame /
12. Sulfur dioxide >10mg/kg / 13. Lupine / 14. Molluscs / 15. Broad bean

SAVÒ